

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ РАДИОТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ В.Ф. УТКИНА»
Рязанский станкостроительный колледж РГРТУ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
профессионального модуля

ПМ.03 УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И ОБЕСПЕЧЕНИЕ
СОХРАНЯЕМОСТИ ТОВАРОВ

Специальность	38.02.04 Коммерция (по отраслям)
Квалификация выпускника	Менеджер по продажам
Форма обучения	очная

Рязань 2024

Рассмотрено и рекомендовано к утверждению на заседании цикловой комиссии
экономических дисциплин

Протокол №14 от 07.05.2024
Председатель комиссии Пименова Н.Н.

Разработчик: Пименова Н.Н., преподаватель РССК «РГРТУ»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	
	4
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	30
5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	33

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее-ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям) в части освоения основного вида профессиональной деятельности: **Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.
- ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.
- ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.
- ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.
- ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.
- ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.
- ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.
- ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при освоении программы подготовки специалистов среднего звена, рекомендуемых ФГОС профессий рабочих, должностей служащих.

1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- определения показателей ассортимента;
- распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;
- оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями;
- установления градаций качества;
- расшифровки маркировки;
- контроля режима и сроков хранения товаров;
- соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения;

уметь:

- применять методы товароведения;
- формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;
- оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;
- рассчитывать товарные потери и списывать их; идентифицировать товары;
- соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним.

знать:

- теоретические основы товароведения;
- основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;
- виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;
- классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;
- условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;
- особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров

1.3 Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов: 306 часов,

в том числе в форме практической подготовки: 153 часов.

Из них на освоение

МДК: 306 часов,

в том числе самостоятельная работа – 92 часов,

практики, в том числе

производственная - 72 часов.

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров**, в том числе общими и профессиональными компетенциями.

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.
ПК 3.2.	Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.
ПК 3.3.	Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.
ПК 3.4.	Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.
ПК 3.5.	Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.
ПК 3.6.	Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.
ПК 3.7.	Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.
ПК 3.8.	Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Структура профессионального модуля

Коды профес- сиональных, общих компетенций	Наименования разделов про- фессионального модуля, МДК	Суммарный объем нагрузки, час.	Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.						Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	В форме практической подготовки
			Обучение по МДК, в час.								
			Всего, часов	Лекции, уроки	Практических занятий	Лабораторных занятий	Курсовых работ (проектов)	Консультации			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12. ПК 3.1-3.8	Раздел 1 МДК.03.01 Теоретические основы товароведения	96	68	40	24	-	-	4	28	-	40
ОК 1-ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12. ПК 3.3-ПК 3.8	Раздел 2 МДК.03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	210	146	62	78	-	-	6	64	-	113
ОК 1-ОК 4, ОК 6, О 7, ОК 11, ОК 12 ПК 3.1-ПК 3.8	Производственная практика (по профилю специальности)	72	72	-	72	-	-	-	-	-	72
	Всего:	378	286	102	174	-	-	10	92	-	225

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю (пм)

Наименование разделов профессионального модуля (пм), междисциплинарных курсов (мдк) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, внеаудиторная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	В форме практической подготовки
1	2		3	4
РАЗДЕЛ 1 Формирование ассортимента, контроль качества, обеспечение качества и количества товаров в торговых предприятиях			96	
МДК 03.01 Теоретические основы товароведения			96	
Тема 1.1 Предмет и основные категории товароведения	Содержание		4	
	1	Ключевые понятия: продукция, товар, товароведение		
	2	Предмет, цели и задачи товароведения		
	3	Принципы товароведения		
	4	Межпредметные связи товароведения с другими учебными дисциплинами		
	5	Основные разделы товароведения, их назначение		
	6	История и направления развития товароведения		
	7	Состояние и перспективы развития потребительского рынка России		
Тема 1.2 Методологические основы товароведения				
Объекты и субъекты товароведения	Содержание		2	
	1	Товар как объект товароведной деятельности: потребительная стоимость и стоимость.		

	2	Товароведная характеристика товара: ассортиментная, качественная и количественная.		
	3	Общая классификация товаров на потребительские и промышленного назначения.		
	4	Субъекты товароведной деятельности: группы, их краткая характеристика		
	5	Субъекты, обеспечивающие товародвижение (товароведы), их функции, права и обязанности.		
Методы товароведения	Содержание		2	
	1	Методы товароведения: понятие, классификация		
	2	Методы научного познания и практические методы, их разновидности и краткая характеристика, применяемость.		
	3	Преимущества и недостатки		
Классификация и кодирование товаров	Содержание		4	
	1	Основополагающие методы систематизации: классификация и кодирование		
	2	Понятие и структура методов, их разновидности		
	3	Достоинства и недостатки методов, их применимость в товароведении.		
	4	Классификация потребительских товаров		
	5	Общая и частная классификация.		
	6	Общегосударственные классификаторы: понятие, классификация, назначение, структура.		
	7	Товароведная классификация товаров		
	Практическая подготовка: Практические занятия		4	4
	1	Изучение методов классификации потребительских товаров		
	2	Штриховое кодирование товаров		
	Контрольная работа по темам 1.1,1.2		2	

Тема 1.3 Товароведные характеристики товаров			
Ассортимент товаров	Содержание		4
	1	Основные понятия: ассортимент, номенклатура товаров	
	2	Отличительные признаки	
	3	Классификационные группировки товаров	
	4	Классификация ассортимента по местонахождению, широте охвата, характеру потребностей.	
	5	Свойства и показатели ассортимента: определение, назначение, правила расчета.	
	6	Управление ассортиментом: понятие, факторы, влияющие на формирование ассортимента, регулирование этих факторов	
	7	Виды нормативных документов, регламентирующих ассортимент товаров.	
	8	Ассортиментная политика: понятия, цели, задачи	
	9	Направления развития и совершенствования ассортимента.	
Качество товаров	Содержание		2
	1	Основные понятия: качество, свойства, показатели, уровень качества, технический уровень качества.	
	2	Классификация свойств и показателей качества потребительских товаров: номенклатура, краткая характеристика, критерии выбора	
	3	Виды нормативных документов, устанавливающих требования к качеству потребительских товаров	
Оценка качества товаров	Содержание		4
	1	Оценочная деятельность: понятие, структура, результаты	
	2	Градации товаров по соответствию и несоответствию установленным требованиям: стандартные, нестандартные, брак и отход	
	3	Градации качества стандартной продукции: сорта, классы и группы сложности, марки, номера, размерные категории, артикулы	
	4	Сортамент: природный и товарный. Принципы деления товаров на сорта	

	5	Пересортица: причины возникновения, методы обнаружения, способы предупреждения и устранения		
	6	Дефекты товаров: понятие, классификация. Допустимые и недопустимые дефекты. Отличия дефектов от допустимых отклонений. Взаимосвязь дефектов различной значимости с градациями качества.		
	7	Диагностика дефектов: причины возникновения, методы обнаружения, способы предупреждения и устранения.		
	8	Права потребителей и ответственность продавца при реализации дефектной продукции.		
Количественная характеристика товаров	Содержание		2	
	1	Основные понятия: единичный экземпляр товаров, комплексная упаковочная единица, товарная партия: общность и различия		
	2	Размерные характеристики, общие для всех размерных градаций и специфичные для товарных партий: назначение, краткая характеристика		
	3	Основные понятия: единичный экземпляр товаров, комплексная упаковочная единица, товарная партия: общность и различия		
	4	Размерные характеристики, общие для всех размерных градаций и специфичные для товарных партий: назначение, краткая характеристика.		
	5	Группы физических свойств товаров: механические, электрофизические, оптические и акустические: назначение, краткая характеристика.		
	Практическая подготовка: Практические занятия		8	8
	1	Расчет показателей ассортимента и анализ ассортиментной политики торговых организаций		
	2	Анализ номенклатуры потребительских свойств и показателей качества товаров		
	3	Определение градаций качества товаров (товарных сортов, номеров, марок)		
	4	Контроль качества товаров. Статистический контроль по альтернативному признаку		

	Контрольная работа по теме 1.3		2	
Тема 1.4 Обеспечение качества и количества товаров.			10	
Технологический цикл товародвижения	Содержание			
	1	Технологический цикл товародвижения: этапы и стадии: предтоварная, товарная и послереализационная	2	
	2	Контроль качества и количества товарных партий: виды, правила выборочного контроля		
	3	Пробы: правила отбора, требования к ним.		
	4	Понятие о приемочном и браковочном числе.		
Формирование и сохранение качества и количества товаров	Содержание		4	
	1	Понятие об обеспечении качества и количества товаров		
	2	Факторы, влияющие на количество и качество товаров		
	3	Формирование качества: факторы, их классификация, корректирующие мероприятия		
	4	Упаковка: понятие, виды упаковки по назначению, требования к упаковке, эффективность применения		
	5	Хранение: понятие, составные элементы		
	6	Режим хранения: понятие, виды		
	7	Классификация потребительских товаров по требованиям к оптимальному температурно-влажностному режиму		
	8	Регулирование показателей режима хранения.		
	9	Уход за товарами при хранении		
	10	Размещение товаров: правила и принципы		
	11	Сроки годности, хранения, реализации и эксплуатации		
	12	Классификация товаров по срокам годности и эксплуатации		
	13	Контроль за соблюдением условий и сроков хранения, нормативная база		
Товарные потери	Содержание		2	

	1	Товарные потери: основные понятия, причины возникновения, порядок их списания, меры по предупреждению и снижению потерь		
	2	Нормативные документы, регламентирующие порядок списания потерь		
Товарная информация	Содержание		2	
	1	Товарная информация: определение, требования, средства		
	2	Маркировка: понятие, структура		
	3	Нормативные документы, регламентирующие требования к товарной информации.		
Идентификация и прослеживаемость товаров	Содержание		2	
	1	Идентификация: понятие, назначение, виды и подвиды, их характеристика		
	2	Представление о показателях и методах идентификации		
	3	Фальсификация: понятие, виды		
	4	Способы обнаружения фальсификации		
	5	Прослеживаемость товаров: понятие, назначение, связь с партионной идентификацией, средства и способы.		
	Практическая подготовка: Практические занятия		12	12
	1	Изучение правил отбора проб при выборочном контроле качества товарных партий		
	2	Расчет фактических и нормируемых потерь естественной убыли		
	3	Изучение правовой и нормативной базы товарной информации. Расшифровка информационных знаков на маркировке		
4	Идентификация товаров и обнаружение их фальсификации			
Контрольная работа по теме 1.4		2		
Внеаудиторная работа при изучении раздела 1			32	16
	1	Проработка учебного материала		
	2	Подготовка к контрольным работам		
	3	Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий практической работы, оформление практических работ, консультации		

Тематика внеаудиторной самостоятельной работы				
	1	Выполнение рефератов, докладов		
	2	Разработка презентаций		
	3	Разработка тематических кроссвордов		
	4	Решение производственных (профессиональных) задач		
	5	Выполнение ситуативных заданий		
РАЗДЕЛ 2 Реализация продовольственных и непродовольственных товаров			210	
МДК 03.02Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров			210	
Тема 2.1. Основы товароведения продовольственных товаров				
Методологические основы товароведения продовольственных товаров	Содержание		2	
	1	Предмет и задачи товароведения		
	2	Классификация продовольственных товаров		
	3	Химический состав продовольственных товаров Качество продовольственных товаров		
	4	Основы хранения продовольственных товаров		
	5	Консервирование продовольственных товаров		
Пищевая ценность продовольственных товаров	Содержание		2	
	1	Энергетическая ценность		
	2	Показатели биологической полноценности		
	3	Краткая характеристика биологически ценных веществ, норм их потребления		
	4	Продукты питания с повышенным содержанием физиологически активных		

		веществ.		
	5	Классификация веществ по усвояемости		
	6	Показатели, характеризующие доброкачественность		
	Практическая подготовка: Практические занятия		2	2
	1	Расчет энергетической ценности продуктов		
	Контрольная работа по теме 2.1		2	
Тема 2.2 Продовольственные товары растительного происхождения				
Зерномучные товары	Содержание		4	
	1	Основные зерновые товары		
	2	Строение зерна		
	3	Крупы: ассортимент, требования к качеству, упаковка, правила хранения		
	4	Мука: особенности производства, химический состав, требования к качеству, упаковка, правила хранения		
	5	Хлеб и хлебобулочные изделия: ассортимент, требования к качеству, упаковка, правила хранения.		
	6	Макаронные, сухарные, бараночные изделия: ассортимент, требования к качеству, упаковка, правила хранения		
	7	Пищевые концентраты: ассортимент, требования к качеству, упаковка, правила хранения		
Флодоовощные товары	Содержание		2	
	1	Свежие овощи: химический состав, классификация, характеристика, болезни, требования качества, хранение		
	2	Свежие плоды: химический состав, классификация, характеристика, болезни, требования качества, хранение		
	3	Грибы свежие и переработанные: химический состав, классификация, характеристика, болезни, требования качества, хранение		
	4	Продукты переработки овощей и плодов: химический состав, классификация,		

		характеристика, болезни, требования качества, хранение.		
Вкусовые товары	Содержание		4	
	1	Вкусовые товары: значение, химический состав, классификация		
	2	Пряности и приправы: классификация, характеристика, требования к качеству, хранение		
	3	Чай и чайные напитки: классификация, характеристика, требования к качеству, хранение		
	4	Кофе и кофейные напитки: классификация, характеристика, требования к качеству, хранение		
	5	Алкогольные напитки: классификация, характеристика, требования к качеству, хранение		
	6	Слабоалкогольные, безалкогольные напитки: классификация, характеристика, требования к качеству, хранение		
Крахмал, крахмалопродукты, сахар, мед и кондитерские изделия	Содержание		4	
	1	Крахмал и крахмалопродукты: химический состав, классификация, характеристика, требования к качеству, хранение		
	2	Сахар: классификация, характеристика, требования к качеству, хранение		
	3	Мед: химический состав и пищевая ценность, классификация, характеристика, требования к качеству, хранение		
	4	Виды фальсификации меда и способы ее обнаружения		
	5	Кондитерские товары: классификация, характеристика, требования к качеству, хранение		
	Практическая подготовка: Практические занятия:		18	18
	1	Оценка качества зерномучных товаров по органолептическим показателям на соответствие требованиям стандарта		
	2	Определение товарного качества свежих овощей и плодов		
	3	Оценка качества консервированных овощей по органолептическим показателям		
	4	Изучение ассортимента пряностей		
	5	Оценка качества чая по органолептическим показателям		
	6	Оценка качества кондитерских товаров по органолептическим показателям		

	Контрольная работа по теме 2.2		2	
Тема 2.3. Продовольственные товары животного происхождения				
Молочные товары	Содержание		4	
	1	Молоко, сливки, кисломолочные продукты, молочные консервы, мороженное, сыры, масло коровье: особенности химического состава, значение в питании, классификация, характеристика, упаковка, требования к качеству, хранение		
Пищевые жиры Мясо и мясные продукты	Содержание		4	
	1	Пищевые жиры: особенности химического состава, значение в питании, классификация, характеристика, упаковка, требования к качеству, хранение		
	2	Мясо: строение, химический состав и пищевая ценность, классификация, категории упитанности, клеймение, требования к качеству, хранение		
	3	Субпродукты: особенности химического состава, значение в питании, классификация, характеристика, упаковка, требования к качеству, хранение		
	4	Мясо домашней птицы: особенности химического состава, значение в питании, классификация, характеристика, упаковка, требования к качеству, хранение		
	5	Мясные полуфабрикаты: ассортимент, характеристика, требования к качеству, хранение		
	6	Мясные копчености: особенности производства, требования к качеству, хранение		
	7	Колбасные изделия: особенности производства, классификация, характеристика, упаковка, требования к качеству, хранение.		
	8	Мясные консервы: ассортимент, характеристика, требования к качеству, хранение, упаковка, маркировка		
Яйца и яичные товары	Содержание		2	
	1	Яйца: пищевая ценность, строение, категории, требования к качеству, хранение, маркировка		
	2	Яичные продукты: классификация, характеристика, упаковка, требования к		

		качеству, хранение		
Рыба и рыбные товары	Содержание		6	
	1	Строение рыбы		
	2	Классификация рыбы		
	3	Химическая и пищевая ценность		
	4	Семейства промысловых рыб		
	5	Живая, охлажденная и замороженная рыба: особенности производства, классификация, характеристика, упаковка, требования к качеству, хранение		
	6	Соленая рыба: особенности посола, классификация, характеристика, упаковка, требования к качеству, хранение		
	7	Вяленая, сушеная, копченая рыба и балычные изделия		
	8	Икра: химическая и пищевая ценность, особенности производства, классификация, характеристика, упаковка, требования к качеству, хранение		
	9	Виды фальсификации и методы обнаружения		
	10	Нерыбное водное сырье		
	11	Рыбные консервы и пресервы		
	Практическая подготовка: Практические занятия		30	30
	1	Оценка качества молочных товаров по органолептическим показателям на соответствие требованиям стандарта		
	2	Оценка качества масла коровьего по органолептическим показателям		
	3	Расшифровка маркировки на банке молочных консервов и проверка соответствия маркировки на этикетке и донышке банки.		
	4	Оценка качества вареных колбас по органолептическим показателям		
	5	Оценка качества яиц по органолептическим показателям. Особенности маркировки.		
	6	Изучение ассортимента свежей рыбы		
	7	Расшифровка маркировки на банке мясных консервов		
	8	Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям		
	9	Оценка качества рыбы соленой по органолептическим показателям. Особенности маркировки и упаковки.		
	10	Фальсификация рыбы и рыбных товаров. Методы обнаружения фальсификации.		

	Контрольная работа по теме 2.3		2	
Тема 2.4 Основы товароведения непродовольственных товаров				
Текстильные, швейно-трикотажные, пушно-меховые и овчинно-шубные товары	Содержание		4	
	1	Рынок текстильных товаров		
	2	Классификация и краткая характеристика основных видов волокон		
	3	Структура тканей и ее влияние на свойства		
	4	Требования, предъявляемые к одежде		
	5	Классификация, ассортимент, товароведная характеристика ассортимента и оценка качества швейных изделий		
	6	Преимущества трикотажного способа производства по сравнению с ткачеством.		
	7	Основные показатели структуры трикотажа.		
	8	Достоинства и недостатки трикотажной одежды		
	9	Классификация, ассортимент, товароведная характеристика ассортимента и оценка качества трикотажных изделий		
	10	Пути повышения конкурентоспособности одежды		
	11	Пушно – меховые и овчинно-шубные товары: классификация мехового сырья		
	12	Характеристика ассортимента и оценка качества пушно-меховых полуфабрикатов.		
	13	Классификация меховых товаров		
	14	Упаковка, транспортирование, хранение, реставрация и уход за меховыми изделиями		
Кожевенно-обувные товары	Содержание		2	
	1	Общая характеристика обувных материалов		
	2	Современное состояние мирового и российского рынка обуви		
	3	Классификация кожаной обуви		
	4	Факторы, влияющие на формирование и обновление ассортимента обуви в		

		торговом предприятии		
	5	Характеристика ассортимента кожаной обуви по видам, материалам верха, половозрастному и сезонному назначению		
	6	Особенности обуви для детей по применяемым материалам, конструкции, отделке		
	7	Потребительские свойства кожаной обуви, группировка и показатели качества.		
	8	Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение		
	9	Правила ухода		
	10	Общая характеристика резиновой и валяной обуви		
Ювелирные товары Парфюмерно-косметические и галантерейные товары	Содержание		2	
	1	Рынок ювелирных изделий		
	2	Характеристика материалов, используемых для изготовления ювелирных изделий		
	3	Пробирный надзор		
	4	Факторы, формирующие потребительские свойства и ассортимент		
	5	Классификация, групповая характеристика ассортимента, особенности оценки качества ювелирных изделий		
	6	Рынок парфюмерно-косметических и галантерейных товаров		
	7	Факторы, формирующие ассортимент и потребительские свойства.		
	8	Классификация, групповая характеристика ассортимента, показатели качества парфюмерно-косметических и галантерейных товаров, их упаковка, маркировка и хранение, оценка качества.		
Изделия из пластических масс	Содержание		2	
	1	Полимеры и их роль в производстве товаров		
	2	Состав, структура и общие свойства пластмасс		
	3	Полимеризационные смолы и пластмассы на их основе		
	4	Поликонденсационные смолы и пластмассы на их основе		
	5	Способы переработки пластмасс в изделия		

	6	Классификация, ассортимент и конкурентоспособность пластмасс		
	7	Особенности оценки, формирования, управления ассортиментом и конкурентоспособностью пластмасс; перспективы развития ассортимента		
	8	Правила маркировки, упаковки, транспортирования, хранения и ухода за пластмассами.		
Бытовые химические товары	Содержание		2	
	1	Клеи		
	2	Лакокрасочные товары		
	3	Средства для стирки, мытья и чистки: состояние потребительского рынка, ассортимент, показатели качества.		
Силикатные товары	Содержание		4	
	1	Стекланные изделия: химический состав, виды стекол, их свойства, методы идентификации		
	2	Формирование потребительских свойств бытовых стекланных изделий в процессе производства: основные технологические операции и их влияние на показатели потребительских свойств		
	3	Жаростойкая стеклнная посуда: состав стекол, термическая обработка и особенности потребительских свойств		
	4	Классификация, ассортимент и конкурентоспособность бытовых стекланных изделий.		
	5	Особенности оценки, формирования и управления ассортиментом стекланных изделий; перспективы развития ассортимента.		
	6	Правила маркировки, упаковки, транспортирования, хранения и ухода за стекланными изделиями		
	7	Керамические изделия: химический состав, виды, свойства, методы идентификации и оценки		
	8	Виды фарфора, применяемые для производства бытовых изделий, их состав, особенности потребительских свойств и назначения		
	9	Полуфарфоровые, фаянсовые и майоликовые изделия: состав, термическая обработка и особенности потребительских свойств, ассортимент		
	10	Жаростойкая фарфоровая посуда: состав, термическая обработка и особенности потребительских свойств, ассортимент		
	11	Классификация и ассортимент керамических изделий.		

	1			
	1	Правила маркировки, упаковки, транспортирования, хранения и ухода за фарфоровыми изделиями		
	2			
Металлохозяйственные товары	Содержание		2	
	1	Характеристика металлов и сплавов, применяемых при изготовлении металлохозяйственных изделий различного назначения.		
	2	Потребительские свойства кухонной металлической посуды: группировка показателей свойств и их характеристика в зависимости от вида металлического сплава, технологии изготовления, вида покрытия и декора		
	3	Классификация и ассортимент металлохозяйственных товаров		
	4	Правила маркировки, упаковки, транспортирования, хранения и ухода за металлохозяйственными товарами		
Электробытовые товары	Содержание		4	
	1	Рынок электробытовых товаров		
	2	Классификация, ассортимент и особенности конструкции проводниковых и электроустановочных изделий		
	3	Область применения		
	4	Требования, предъявляемые к проводниковым и электроустановочным изделиям		
	5	Правила маркировки, упаковки, транспортирования, хранения.		
	6	Товароведная характеристика бытовых светильников и факторы их формирующие		
	7	Классификация, ассортимент и особенности конструкции бытовых светильников		
	8	Требования, предъявляемые к бытовым светильникам.		
	9	Бытовые нагревательные электроприборы: классификация и ассортимент		
	10	Правила маркировки, упаковки, транспортирования, хранения		
	11	Товароведная характеристика приборов холодильных бытовых и факторы их формирующие.		
	12	Потребительские свойства приборов холодильных бытовых.		
	13	Приборы холодильные бытовые: классификация, ассортимент и		

	3	конкурентоспособность.		
	1 4	Правила маркировки, упаковки, транспортирования и хранения		
	1 5	Бытовые стиральные машины: эксплуатационные характеристики, конструкция и принцип работы		
	1 6	Классификация, ассортимент и конкурентоспособность.		
	1 7	Правила маркировки, упаковки, транспортирования и хранения		
	1 8	Бытовые уборочные машины: эксплуатационные характеристики, конструкция и принцип работы		
	1 9	Потребительские свойства бытовых уборочных машин		
	2 0	Классификация, ассортимент и конкурентоспособность		
	2 1	Правила маркировки, упаковки, транспортирования и хранения		
Мебельные товары	Содержание		4	
	1	Материалы для производства мебели		
	2	Древесина, ее строение и свойства		
	3	Основные породы деревьев, область их применения в производстве мебели		
	4	Древесные материалы и полуфабрикаты, металлические, текстильные и полимерные материалы для мебельного производства.		
	5	Фурнитура для мебели		
	6	Конструирование мебели		
	7	Требования к конструкции мебели разного назначения.		
	8	Формирование свойств мебели в процессе конструирования и производства		
	9	Классификация мебели по назначению, конструкционному материалу, конструкции.		
	1 0	Потребительские свойства мебели		
	1 1	Виды мебели по эксплуатационному и функциональному назначению, а также по конструктивно-технологическим признакам		

	1	Классификация, ассортимент и конкурентоспособность мебели		
	2			
	1 3	Виды отделок мебели		
	1 4	Правила маркировки, упаковки, транспортирования и хранения древесных материалов и мебели.		
Культтовары. Художественные изделия и сувениры	Содержание		2	
	1	Школьно-письменные и канцелярские товары		
	2	Фототовары		
	3	Бытовая радиоэлектронная аппаратура		
	4	Игрушки		
	5	Музыкальные инструменты		
	6	Классификация художественных изделий и сувениров		
	7	Изделия народных художественных промыслов		
	8	Требования к качеству, упаковке, маркировке и транспортировке художественных изделий.		
	Практическая подготовка: Практические занятия		28	28
	1	Изучение ассортимента, распознавание и определение сортности тканей		
	2	Составление товароведной характеристики, распознавание дефектов и определение сортности швейных товаров.		
	3	Составление товароведной характеристики трикотажных товаров, распознавание дефектов и определение сортности		
	4	Составление товароведной характеристики кожаной обуви. Распознавание дефектов, изучение приема осмотра, определение качества кожаной обуви по стандарту		
	5	Составление полной торговой характеристики пушно-меховых и овчинно-шубных товаров		
	6	Составление товароведной характеристики парфюмерно-косметических товаров, проверка их доброкачественности.		
	7	Составление торговой характеристики галантерейных товаров		
	8	Изучение ассортимента изделий из пластмасс		

	9	Изучение свойств, ассортимента и исследование качества силикатных изделий		
	1	Изучение свойств, ассортимента и исследование качества		
	0	металлохозяйственных товаров		
	1	Изучение свойств, ассортимента и исследование качества электробытовых изделий		
	1			
	1	Изучение свойств, ассортимента и исследование качества мебельных товаров		
	2			
Контрольная работа по теме 2.4			2	
Внеаудиторная работа при изучении раздела 2			70	35
	1	Проработка учебного материала		
	2	Подготовка к контрольным работам		
	3	Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий практической работы, оформление практических работ, консультации		
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы				
	1	Ознакомление с основными веществами состава пищевых товаров и их значением в организме человека. Задание выполняется на основе изучения литературных источников и конспекта лекции.		
	2	Ознакомление с основными показателями потребительской ценности товаров (пищевая, биологическая, энергетическая, физиологическая ценность, безопасность товаров). Выписать показатели, характеризующие безопасность товаров		
	3	Изучение методы консервирования продовольственных товаров: физические, химические, биохимические, комбинированные. Отметить достоинства и недостатки различных методов. Результаты оформить в таблице.		
	4	Решение практических ситуаций по обнаружению фальсификации товаров		
	5	Сравните химический состав и пищевую ценность подсолнечного, оливкового, соевого и кукурузного масла		
	6	Решение задач по определению сорта		

	7	Изучение классификацию сливочного масла и выписать характеристику по составу и пищевой ценности		
	8	Изучение и выписать виды разделки для розничной торговли мяса: говядины, баранины, свинины		
	9	Изучение признаков свежести мяса		
	10	Изучение классификацию мясных консервов		
	11	Изучение классификацию, способы переработки и потребительские свойства рыбных консервов и пресервов		
	12	Болезни и дефекты хлеба		
	13	Технология производства соленых и квашенных овощей		
	14	Подготовить обзор по пищевым добавкам, используемым в кондитерском производстве		

	15	Проанализировать рынок безалкогольных напитков в России и за рубежом		
	16	Провести сравнительный анализ отечественных и зарубежных стандартов качества на свежую и переработанную плодоовощную продукцию		
	17	Ознакомиться с группировкой терминами и определением посуды хозяйственной из специального бытового стекла по ГОСТ Р 51969		
	18	Используя соответствующие разделы ГОСТ Р 51969 изучить: Основные параметры и размеры посуды (раздел 4)		
	19	Общие технические требования к жаростойкой посуде (раздел 5.1); Маркировку (раздел 5.2); Методы контроля качества (раздел 7); Транспортирование и хранение (раздел 8)		
	20	По ГОСТ 28390-89 изучить принципы и методы контроля качества фарфоровых изделий		
	21	Ознакомиться с классификацией ассортимента металлической посуды по виду сплава, способу изготовления и виду отделки поверхности, материалы и покрытия. Для выполнения задания рекомендуется использовать основную учебную литературу, а так же стандарты на металлическую посуду, металлы и их сплавы, защитно – декоративные покрытия. Результаты задания оформить письменно в виде краткого конспекта.		
	22	Изучить классификацию и ассортимент столовых приборов и кухонных принадлежностей		
	23	По источниками текущей периодики и интернет ресурсам изучить и проанализировать мировой, российский и региональный рынки электробытовых товаров, выявить особенности его формирования, подчеркнуть социальное значение электробытовых товаров. По результатам выполнения задания подготовить реферат.		
	24	Представить сравнительный анализ двух образцов ткани из натуральных волокон по внешнему виду, характеру горения, свойствам.		
	25	Составьте перечень деталей одного образца женской модельной обуви		
	26	Составьте товароведную характеристику трех образцов парфюмерных товаров (духи, туалетная вода, дезодорант)		

	27	Составить товароведную характеристику трех образцов различных видов верхнего трикотажа		
	28	Выполнение рефератов, докладов		
	29	Разработка презентаций		
	30	Разработка тематических кроссвордов		
	31	Решение производственных (профессиональных) задач		
Производственная практика Виды работ: <ul style="list-style-type: none"> - Изучение ассортимента продовольственных и непродовольственных товаров различных групп; - Осуществление приемки товаров по качеству; - Соблюдение условий хранения, сроков годности и сроков реализации продаваемых товаров; - Расшифровка маркировки товаров - Определение товарных потерь 			72	72
Всего:			378	225

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требования к минимальному материально техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины предполагает наличие учебного кабинета Стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия.

Оборудование учебного кабинета:

- Посадочные места по количеству обучающихся;
- Рабочее место преподавателя;
- Образцы стандартов;
- Комплект учебно-методических и учебно-наглядных пособий, основной учебник или пособие, учебный материал.

Технические средства обучения:

- Видеопроектор;
- Экран;
- Персональный компьютер.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

Производственная практика (по профилю специальности) проводится образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

4.2 Список используемых источников

Основные источники

- 1 Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12041-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513173>
- 2 Рыжиков, С. Н. Товароведение продовольственных товаров: учебное пособие / С. Н. Рыжиков. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2020. — 348 с. — ISBN 978-5-222-35156-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/318722>
- 3 Аксенова, Л. И. Товароведение непродовольственных товаров : учебное пособие / Л. И. Аксенова, Н. А. Сариева, Г. В. Герлиц. — 2-е изд., испр. и доп. — Минск : РИПО, 2022. — 454 с. — ISBN 978-985-895-053-8. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/334181>

Дополнительные источники

- 1 Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15135-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519920>.
- 2 Пушина, Н. В. Основы товароведения продовольственных товаров. Практикум / Н. В. Пушина, И. Н. Лунгу, Ж. В. Морозова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 88 с. — ISBN 978-5-507-47244-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/346445>

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Преподавание ПМ.03. «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров» имеет практическую направленность.

Для закрепления теоретических знаний и приобретения необходимых практических навыков предусматриваются практические занятия, которые проводятся после изучения соответствующих тем. Для развития творческой

активности обучающихся в программе предусмотрено выполнение самостоятельных (в том числе творческих) работ.

В процессе изучения ПМ.03. преподаватели специальных дисциплин должны использовать активные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Промежуточной формой аттестации по МДК являются дифференцированные зачёты.

Итоговой формой аттестации в рамках модуля является квалификационный экзамен, к которому могут быть допущены обучающиеся успешно защитившие отчёт по практике.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.	<ul style="list-style-type: none"> – Определение группового ассортимента товаров в соответствии с ассортиментной политикой организации; – Расчет и анализ структуры ассортимента; – Разработка и оформление ассортиментного перечня товаров; – Расчет и анализ основных показателей ассортимента; – Выявлять номенклатуру показателей качества товаров 	<ul style="list-style-type: none"> – Наблюдение за выполнением практического задания, задач, ситуаций; – Тестирование; – Дневник по практике – Отчет по производственной практике; – Квалификационный экзамен.

	согласно требованиям нормативных документов	
ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.	<ul style="list-style-type: none"> – Уметь рассчитывать товарные потери различных групп товаров согласно требованиям нормативных документов; – Разрабатывать план мероприятий по предупреждению и списанию товарных потерь 	<ul style="list-style-type: none"> – Наблюдение за выполнением практического задания; – Тестирование; – Отчет по производственной практике; – Квалификационный экзамен.
ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.	<ul style="list-style-type: none"> – Расшифровка маркировки продовольственных и непродовольственных товаров произведена верно в соответствии с требованиями нормативных документов 	<ul style="list-style-type: none"> – Наблюдение за выполнением практического задания, задач, ситуаций; – Тестирование; – Отчет по производственной практике; – Квалификационный экзамен.
ПК 3.4 Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.	<ul style="list-style-type: none"> – Идентифицировать товары по их ассортиментной принадлежности; – Разрабатывать классификацию товаров, применяя различные методы классификации; – Оценивать качество товаров по органолептическим показателям в соответствии с требованиями нормативных документов; – Определять градации качества товаров; – Выявлять дефекты товаров, устанавливая возможные причины их возникновения; 	<ul style="list-style-type: none"> – Наблюдение за выполнением практических заданий, задач, ситуаций; – Тестирование; – Отчет по производственной практике; – Квалификационный экзамен.
ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.	<ul style="list-style-type: none"> – Проверка сопроводительных документов произведена верно согласно требований нормативных документов; – Режим хранения и условия транспортирования товаров выбран правильно; – Размещение товаров произведено правильно в соответствии с требованиями нормативных документов и правил техники безопасности. 	<ul style="list-style-type: none"> – Наблюдение за выполнением практических заданий, задач, ситуаций; – Тестирование; – Отчет по производственной практике; – Квалификационный экзамен.

ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.	<ul style="list-style-type: none"> – Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к товарам и упаковке согласно требований нормативных документов; – Оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями. 	<ul style="list-style-type: none"> – Наблюдение за выполнением – практических заданий, задач, ситуаций; – Тестирование; – Отчет по производственной практике; – Квалификационный экзамен.
ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.	<ul style="list-style-type: none"> – Измерение товаров и других объектов произведено верно; – Умение переводить внесистемные единицы измерения в системные. 	<ul style="list-style-type: none"> – Наблюдение за выполнением практических заданий, задач, ситуаций; – Тестирование; – Отчет по производственной практике; – Квалификационный экзамен.
ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.	<ul style="list-style-type: none"> – Производить проверку документов по подтверждению соответствия согласно требований нормативных документов; – Проверка документов по подтверждению соответствия в торговых предприятиях (баз практики) 	<ul style="list-style-type: none"> – Наблюдение за выполнением – практических заданий, задач, ситуаций; – Тестирование; – Отчет по производственной практике; – Квалификационный экзамен.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
– ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	<ul style="list-style-type: none"> – Выбор оптимальных способов решения профессиональных задач применительно к различным контекстам. – 	– Оценка эффективности и качества выполнения задач
– ОК 2. Использовать	– Эффективный поиск	– Оценка эффективности и

современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	необходимой информации, использование различных источников получения информации, включая интернет-ресурсы. — —	качества выполнения задач
— ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	— Умение постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; — Демонстрация умения презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять бизнес-план с учетом выбранной идеи, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	— Осуществление самообразования, использование современной научной и профессиональной терминологии, — участие в профессиональных олимпиадах, конкурсах, выставках, научно-практических конференциях, оценка способности находить альтернативные варианты решения стандартных и нестандартных ситуаций, принятие ответственности за их выполнение
— ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде; —	— Взаимодействие с коллегами, руководством, клиентами, самоанализ и коррекция результатов собственной работы. —	— Экспертное наблюдение и оценка результатов формирования поведенческих навыков в ходе обучения
— ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. —	— Умение понимать и применять законодательно-нормативные документы, профессиональную литературу, разъяснения и информацию компетентных органов, типовые формы и документы. —	— Оценка умения применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач и использования современного программного обеспечения

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ПОДПИСАНО

ФГБОУ ВО "РГРТУ", РГРТУ, Качковский Юрий Валентинович,
Заведующий методическим кабинетом

30.07.24 17:10
(MSK)

Простая подпись

ФГБОУ ВО "РГРТУ", РГРТУ, Савельева Ольга Викторовна,
Зам. директора РССК «РГРТУ» по УР

31.07.24 10:47
(MSK)

Простая подпись

УТВЕРЖДЕНО

ФГБОУ ВО "РГРТУ", РГРТУ, Цинарева Тамара Алтыбаевна,
Директор РССК «РГРТУ»

31.07.24 13:02
(MSK)

Простая подпись